

trani

burgheria

il classico 12€

hamburger di Fassona piemontese, bacon croccante, insalata, scamorza affumicata, salsa BBQ

*glutine, uovo, latticini

il mantecato 15€

baccalà mantecato, cipolla rossa caramellata
fetta di pomodoro, lattughina

*glutine, uovo, pesce, latticini

cruo 16€

la nostra tartàre di filetto, burratina affumicata, bacon,
crema di fagioli alle acciughe, misticanza

*glutine, uovo, latticini, senape, pesce

antonino 15€

hamburger di Fassona piemontese, pesto al basilico, bacon
burrata, pomodorino confit, valeriana, maionesi al parmigiano

*glutine, uovo, latticini, frutta a guscio

oh parmigiana portami via *vegetariano* 13€

pane integrale

parmigiana di melanzane, maionese al basilico,

chips di pecorino al pimento, valeriana

*glutine, uovo, latticini, frutta a guscio

umami *vegano* 14€

pane integrale 

burger di ceci, maionese di soia al curry, rucola, crema di cavolo viola

*glutine, frutta a guscio

antipasti

salumi e formaggi dell'osteria **12€**

*latticini

sarde in saór, pane carasau, uvetta e pinoli tostati **9€**

*glutine, pesce, frutta a guscio

cannolo di pasta fillo, alga nori, mazzancolle in salsa cocktail **10€**

*latticini

brandàde di baccalà mantecato e semi di sesamo, gazpacho, olio all'erba cipollina **10€**

*pesce, latticini

primi

tagliatella all'uovo ragù di carne, spuma al parmigiano **11€**

*glutine, uovo

spaghetto "Fracasso" burro aromatizzato al limone **13€**

capperi e aneto, aglio nero fermentato

*glutine, uovo

spaghetto "Fracasso" in salsa di sarde, pane aromatico, pinoli **13€**

*glutine, pesce, frutta a guscio

calamarata "monograno Felicetti", salsa al datterino, 'nduja, ricotta

*glutine, latticini **13€**

raviolo di baccalà, salsa leggera al peperone, fonduta di cipolla **15€**
prezzemolo, olive leccino

*glutine, latticini, pesce

risotto mantecato al lardo di Colonnata, **16€** minimo 2 persone

crudo di gambero rosso di Mazara del Vallo, basilico

*latticini

risotto ai "fegadini" **14€** minimo 2 persone

*latticini

secondi piatti

guancia di manzo in umido cotta a bassa temperatura con polenta integrale **18€**
Bio azienda agricola Barbarighe S.Martino di Venezia

*sedano

la cheesecake di tàrtare **18€**
tartare di filetto a modo nostro, burrata, battuta di taralli, bacon

*senape, latticini, glutine, uovo

fegato alla veneziana **16€**
con polenta integrale *Bio azienda agricola Barbarighe S.Martino di Venezia*

*allergen free

trippa alla parmigiana **15€**

*latticini

filetto di manzo al pepe verde "camouflage" 200gr **20€**

*latticini, glutine

baccalà alla polesana **18€**
con polenta integrale *Bio azienda agricola Barbarighe S.Martino di Venezia*

*glutine, pesce

seppie e piselli **18€**
con polenta integrale *Bio azienda agricola Barbarighe S.Martino di Venezia*

*pesce

contorni

fasoi in potacin **5€**

*allergen free

patate "sofegà" **5€**

*allergen free

mix di verdure al forno **5€**

*allergen free

erbette cotte saltate con la pancetta **5€**

*latticini

"fasoeti" in salsa di acciughe **5€**

*pesce

*allergeni

dolci

tiramisù della Mariarosa **6€**

*glutine, uovo, latticini

zuppa inglese **6€**

*glutine, uovo, latticini

panna cotta **6€**

*glutine, latticini

cheesecake dell'osteria **7€**

*glutine, uovo, latticini

birre artigianali

32

32 Via dei Birrai

Curmi 75cl - 5,8%

15€

Birra speziata ottenuta con farro e malto d'orzo, di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Sentori floerali e di frutta esotica, con una lieve acidità citrica e note di paglia, fieno e mollica.

32

32 Via dei Birrai

Oppale 75cl - 5,5%

15€

Birra chiara molto luppolata, di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Note di caramello e toffee con sentori erbacei e fruttati di ananas maturo.

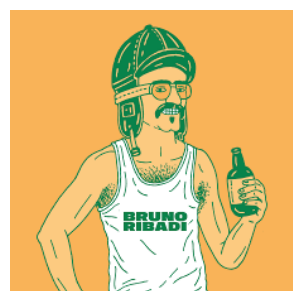
32

32 Via dei Birrai

Audace 75cl - 8,4%

15€

Birra speziata ottenuta con farro e malto d'orzo, di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Sentori floerali e di frutta esotica, con una lieve acidità citrica e note di paglia, fieno e mollica.



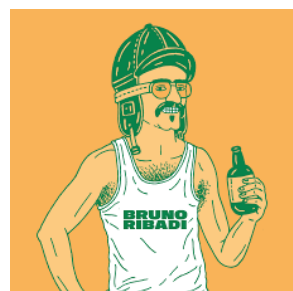
Birrificio Bruno Ribadi

Bianca 75cl - 6 %

15€

Bianca prodotta con grano Biancolilla siciliano, malto d'orzo del Belgio ed arricchita con bucce di mandarino di Ciaculli.

Dal tipico colore chiaro, quasi bianca, ed il profumo di mandarino che la rende fruttata e fresca.



Birrificio Bruno Ribadi

Sicilian Pale Ale 75cl - 5,5 %

15€

Sicilian Pale Ale prodotta con grano perciasacchi, bucce di agrumi di sicilia, bacche di sommacco (Rhus Coriaria) e bacche di pepe rosa.

Birra caratterizzata da un sapore amaro, dal caratteristico profumo dato dagli agrumi di Sicilia e dall'aggiunta delle bacche di sommacco e di pepe rosa.



Birrificio Estense

Calle San Miguel 50cl - 5,0 %

9€

La Calle San Miguel 426 è una birra bionda leggera dal colore oro intenso ed una schiuma abbondante e persistente. Avvicinando il bicchiere si viene pervasi da intensi profumi di pompelmo e frutta esotica.

Questa birra, prodotta ad alta fermentazione con l'utilizzo di luppoli americani, è stata ideata e fortemente voluta per ringraziare David y Linda Diaz, una speciale famiglia habanera che vive nell'omonima "Calle San Miguel" nel barrio Centro Habana.



Birrificio Estense

Ipereal 50cl - 6,0 %

9€

La prima IPA targata Birrificio Estense. Bionda intensa e dissetante.

Nonostante l'abbondante luppolatura e il non indifferente grado alcolico, Ipereal risulta una birra dall'amaro equilibrato e dalla bassa percezione dell'alcol al palato. Deve il suo caratteristico sapore di frutta esotica alla miscela di luppoli americani impiegati, ben equilibrati da un'attenta selezione di malti, per un risultato molto gradevole.



Birrificio Estense

Red Ale 50cl - 5,8 %

9€

Birra rossa speciale, prodotta ad alta fermentazione con l'utilizzo di ottimi luppoli americani. Il primo sentore all'assaggio è quello di un intenso aroma agrumato, proveniente dalla miscela di luppoli d'oltreoceano. In seguito, si apprezzano gli aromi prodotti dal lievito e dal malto, anche se l'intensa luppolatura domina sulla tostatura di questa American Red Ale.

vini

bianchi

Sauvignon Flowers Von Blumen	29,00
Custoza Superiore DOC Gorgo	22,00
Lugana DOC Tenuta Rovegna	24,00
Soave Classico Ca' Rugate	24,00
502 – Gewürztraminer Von Blumen	26,00
Müller Thurgau Trentino DOC Roeno	23,00
Chardonnay IGT Dorigati	26,00
Greco di Tufo Cantina dei Monaci	24,00
Fiano di Avellino Cantina dei Monaci	22,00
Ribolla Gialla	26,00
Sauvignon Collio Specogna	26,00
Altavilla della Corte - Grillo Firriato	27,00
Riseis Pecorino IGP Agriverde	24,00
Praecipuus Riesling Renano	26,00
Quater Vitis Bianco Firriato	26,00

rossi

Pinot Nero Flowers Von Blumen	29,00
Carmenre Inama	24,00
Merlot Tenute Luisa Isonzo Friuli	24,00
Morellino di Scansano Terenzi	26,00
Teroldego Rotaliano Dotigati	24,00
Notte di Galileo DOC Colli Euganei	24,00
Valpolicella Ripasso Ca' Rugate	28,00
Valpolicella Superiore Ca' Rugate	24,00
Chiaromonte Nero d'Avola Firriato	24,00
Sabbie dell'Etna Rosso Firriato	24,00
Quater Vitis Rosso Firriato	26,00
Refosco del Peduncolo Rosso Luisa	23,00
Syrah Firriato	28,00
Lagrein Von Blumen	26,00

bollicine

**Abbiamo selezionato per voi diverse tipologie di *BOLLE*,
italiane e non!**

Chiedi un consiglio all'Oste!

da bere

bibite

Coca-Cola	4,00	Tassoni Cedrata	4,00
Coca Zero	4,00	Gosling Ginger Beer	4,00
Aranciata Lurisia	5,00		
Chinotto Lurisia	5,00		

vino alla spina

Vino sfuso ¼ L	4,00
Vino sfuso ½ L	6,00
Vino sfuso 1 L	9,00

birra alla spina

Amstel piccola	3,00
Amstel media	5,00
Messina ai cristalli di sale p.	4,00
Messina ai cristalli di sale m.	6,00

*allergeni

trani